

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2010/C 311/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«PORC D'Auvergne»****N° CE: FR-PGI-0005-0697-02.06.2008****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Porc d'Auvergne»

2. État membre ou pays tiers:

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Le porc d'Auvergne est un porc plein air dont la viande est caractérisée par sa fermeté, sa couleur rouge homogène, ni clair, ni foncé, et son gras résiduel de bardière blanc et ferme. Après cuisson, la viande de porc d'Auvergne se caractérise par une texture tendre et juteuse, avec un goût agréable typique d'un bon porc. Le porc d'Auvergne est abattu à 26 semaines d'âge minimum. Les carcasses ont un poids chaud de 75 kg minimum. Le TMP (taux de muscle des pièces) se situe entre 53 et 64. Le porc d'Auvergne est commercialisé en carcasse entière, demi carcasse, demi-gros suite à une découpe primaire ou en pièces suite à une découpe secondaire ou sous forme de portions consommateurs. Il peut être commercialisé en frais ou en surgelés.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

À partir de 12 semaines d'âge, son alimentation est composée de 75 % minimum de céréales ou issues de céréales, et doit contenir moins de 1,7 % d'acide linoléique.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Le manioc et la patate douce sont interdits.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

Les opérations de naissage, post-sevrage et engraissement de porcs d'Auvergne sont effectuées dans l'aire géographique de l'IGP porc d'Auvergne constituée de 1 808 communes (cf. § 4.).

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Lorsque le porc d'Auvergne est vendu dans un commerce en frais ou en surgelés, le consommateur doit être en mesure de connaître l'origine de l'animal. Pour cela, un étiquetage à destination du consommateur doit mentionner le produit sous I.G.P. «porc d'Auvergne».

L'étiquetage doit comporter, entre autres:

- la mention «porc d'Auvergne». Le cas échéant, cette mention peut être incluse dans la marque collective,
- le logotype de la marque collective,
- le logotype du signe d'identification de la qualité et de l'origine.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire géographique de l'IGP porc d'Auvergne est constituée des cantons et communes de:

- Pour l'Allier (03): tous les cantons.
- Pour le Puy de Dôme (63): tous les cantons, sauf les communes de Aigueperse, Aubiat, Aulnat, Bas-et-Lezat, La Bourboule, Bussières-et-Pruns, Cellule, Chappes, Chastreix, Chavaroux, Le Cheix, Clerlande, Effiat, Égliseneuve-d'Entraigues, Ennezat, Entraigues, Espinhal, Gerzat, La Godivelle, La Tour-d'Auvergne, Lussat, Malintrat, Les Martres-d'Artière, Les Martres-sur-Morge, Mont-Dore, Montpensier, La Moutade, Murat-le-Quaire, Pessat-Villeneuve, Picherande, Pont-du-Château, Saint-André-le-Coq, Saint-Beauzire, Saint-Clément-de-Régnat, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Ignat, Saint-Laure, Sardon, Surat, Thuret, Varennes-sur-Morge, Villeneuve-les-Cerfs.
- Pour la Haute Loire (43): tous les cantons.
- Pour le Cantal (15): tous les cantons, sauf les communes de Anglards-de-Salers, Apchon, Badailhac, Brezons, Cheylade, Le Claux, Collandres, Dienne, Le Falgoux, Le Fau, Fontanges, Giou-de-Mamou, Girgols, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barres, Laroqueville, Lascelle, Laveissière, Lavigerie, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, Marmanhac, Pailherols, Polminhac, Raulhac, Saint-Bonnet-de-Salers, Saint-Cernin, Saint-Chamant, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Hippolyte, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-Valmeroux, Saint-Paul-de-Salers, Saint-Projet-de-Salers, Saint-Simon, Saint-Vincent-de-Salers, Salers, Thiézac, Tournemire, Trizac, Le Vaulmier, Velzic, Vic-sur-Cère, Yolet.
- Pour la Nièvre (58):
 - Canton de Dornes: communes de Dornes, Toury-sur-Jour.
 - Canton de Fours: communes de Charrin, Montambert, Saint-Hilaire-Fontaine.
- Pour la Saône et Loire (71):
 - Cantons de Bourbon-Lancy, Digoin, Gueugnon, Issy-l'Évêque: toutes les communes.
 - Canton de Marcigny: communes de Artaix, Bourg-le-Comte, Céron, Chambilly, Chenay-le-Châtel, Melay, Montceaux-l'Étoile, Vindecy.
 - Canton de Paray-le-Monial: commune de L'Hôpital-le-Mercier.
- Pour la Loire (42):
 - Cantons de Noirétable, La Pacaudière, Saint-Bonnet-le-Château, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Jean-Soleymieux, Saint-Just-en-Chevalet: toutes les communes;
 - Canton de Boën: communes de Ailleux, Boën, Cezay, Débats-Rivière-d'Orpra, L'Hôpital-sous-Rochefort, Leigneux, Marcilly-le-Châtel, Marcoux, Pralong, Saint-Laurent-Rochefort, Saint-Sixte, Trelins;

- Canton de Firminy: commune de Caloire.
- Canton de Montbrison: communes de Bard, Écotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Lérigneux, Lézigneux, Roche, Saint-Thomas-la-Garde, Verrières-en-Forez.
- Canton de Roanne-Nord: communes La Bénisson-Dieu, Briennon, Mably.
- Canton de Roanne-Sud: communes de Lentigny, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Riorges, Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire, Saint-Léger-sur-Roanne, Villemontais, Villerest.
- Canton de Saint-Germain-Laval: communes d'Amions, Bully, Dancé, Grézolles, Luré, Nollieux, Saint-Germain-Laval, Saint-Georges-de-Baroille, Saint-Julien-d'Oddes, Saint-Martin-la-Sauveté, Saint-Paul-de-Vézelin, Saint-Polgues, Souternon.
- Canton de Saint-Just-Saint-Rambert: commune de Chambles.
- Pour l'Ardèche (07):
 - Canton d'Annonay-Sud: commune de Saint-Julien-Vocance.
 - Canton de Coucouron: communes de Coucouron, Issarlès, Lachapelle-Graillouse, Lespéron.
 - Canton de Montpezat-sous-Bauzon: commune de Le Béage.
 - Canton de Saint-Agrève: communes de Devesset, Mars, Saint-Agrève, Saint-André-en-Vivarais.
 - Canton de Saint-Martin-de-Valamas: communes de Borée, La Rochette, Saint-Clément.
 - Canton de Satillieu: commune de Saint-Pierre-sur-Doux.
- Pour la Lozère (48):
 - Cantons de Aumont-Aubrac, Châteauneuf-de-Randon, Fournels, Grandrieu, Langogne, Le Malzieu-Ville, Nasbinals, Saint-Amans, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Chély-d'Apcher: toutes les communes.
 - Canton de Marvejols: communes de Antrenas, Le Buisson, Gabrias, Recoules-de-Fumas, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Léger-de-Peyre.
 - Canton de Mende-Nord: communes de Le Born, Chastel-Nouvel, Pelouse.
 - Canton de Saint-Germain-du-Teil: communes de Les Hermaux, Les Salces, Trélans.
 - Canton de Villefort: commune de La Bastide-Puylaurent.
- Pour l'Aveyron (12):
 - Cantons d'Aubin, Decazeville, Entraygues-sur-Tuyère, Espalion, Mur-de-Barrez, Saint-Amans-des-Cots: toutes les communes.
 - Canton de Capdenac-Gare: commune de Bouillac.
 - Canton de Conques: communes de Conques, Grand-Vabre, Noailhac, Saint-Félix-de-Lunel, Sénergues.
 - Canton d'Estaing: communes de Campuac, Coubisou, Estaing, Le Nayrac, Sébrazac.
 - Canton de Laguiole: communes de Montpeyroux, Soulages-Bonneval.
 - Canton de Saint-Geniez-d'Olt: communes de Aurelle-Verlac, Pierrefiche, Pomayrols, Sainte-Eulalie-d'Olt, Saint-Geniez-d'Olt.
 - Canton de Sainte-Geneviève-sur-Argence: communes de Cantoin, Graissac, Sainte-Geneviève-sur-Argence, Vitrac-en-Viadène.
- Pour le Lot (46):
 - Cantons de Figeac-Est, Sousceyrac, La Tronquière: toutes les communes.
 - Canton de Bretenoux: communes de Belmont-Bretenoux, Cahus, Cornac, Estal, Gagnac-sur-Cère, Glanes, Laval-de-Cère, Teyssieu.
 - Canton de Figeac-Ouest: commune de Figeac-Ouest.

- Canton de Lacapelle-Marival: communes de Labathude, Molières, Saint-Maurice-en-Quercy, Sainte-Colombe.
- Canton de Saint-Céré: communes de Bannes, Frayssinhes, Latouille-Lentillac, Saint-Céré, Saint-Laurent-les-Tours, Saint-Paul-de-Vern.
- Pour la Corrèze (19):
 - Cantons de Mercoeur, Saint-Privat: toutes les communes.
 - Canton de Bort-les-Orgues: commune de Bort-les-Orgues.
- Pour la Creuse (23):
 - Cantons de Ahun, Aubusson, Auzances, Bellegarde-en-Marche, Bonnat, Boussac, Chambon-sur-Voueize, Châtelus-Malvaleix, Chénérailles, Evaux-les-Bains, Jarnages, Saint-Sulpice-les-Champs: toutes les communes.
 - Canton de Crocq: communes de Basville, Crocq, La Mazière-aux-Bons-Hommes, Mérenchal, Pontcharraud, Saint-Agnant-près-Crocq, Saint-Bard, Saint-Georges-Nigremont, Saint-Maurice-près-Crocq, Saint-Oradoux-près-Crocq, Saint-Pardoux-d'Arnet, La Villeneuve, La Villetelle.
 - Canton de Felletin: communes de Felletin, Moutier-Rozeille, Sainte-Feyre-la-Montagne, Saint-Frion, Saint-Quentin-la-Chabanne, Vallière.
 - Canton de Guéret-Nord: communes de Ladapeyre, Ajain, Glénic, Jouillat, Saint-Fiel.
 - Canton de Guéret-Sud-Est: communes de Saint-Laurent, Sainte-Feyre, La Saunière.
- Pour le Cher (18):
 - Canton de Charenton-du-Cher: commune de Coust.
 - Cantons de Chateameillant, Le Chatelet, Saulzais-le-Potier: toutes les communes.
 - Canton de Châteauneuf-sur-Cher: communes de Chambon, Saint-Symphorien, Vallenay.
 - Canton de Lignières: communes de La Celle-Condé, Ineuil, Lignières, Saint-Hilaire-en-Lignières, Touchay.
 - Canton de Saint-Amand-Montrond: communes de Bouzais, Colombiers, Drevant, Farges-Alli-champs, La Groutte, Marçais, Nozières, Orcennais, Orval, Saint-Amand-Montrond.
- Pour l'Indre (36):
 - Cantons de Aigurande, Sainte-Sévère-sur-Indre: toutes les communes.
 - Canton de La Châtre: communes de La Berthenoux, Briantes, Champillet, Chassignoles, La Châtre, Lacs, Lourouer-Saint-Laurent, Le Magny, Montgivray, Montlevicq, La Motte-Feuilly, Nérét, Nohant-Vic, Saint-Chartier, Saint-Christophe-en-Boucherie, Thevet-Saint-Julien, Verneuil-sur-Igneraie, Vicq-Exempt.
 - Canton de Neuvy-Saint-Sépulchre: communes de Fougerolles, Sarzay.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le porc est un animal que la nature a doté d'un groin lui permettant de fouiner dans les sols. La nature des sols doit lui permettre de se mouvoir dans des conditions de bien-être et d'environnement favorables. Le porc est également un animal sensible à l'humidité constante. Le porc élevé en plein air doit donc disposer de terrains sains et d'un environnement ambiant sans humidité importante.

L'aire de production du porc d'Auvergne correspondant globalement à l'Auvergne et ses limites, est constituée:

- de reliefs et de vallées, au climat spécifique, à l'abri des vents et des influences océaniques par la barrière Nord-Sud du relief du Massif central et, par conséquent, marqués par un niveau de pluviométrie favorable au porc plein air,

- de sols porteurs comprenant pour l'essentiel des sols superficiels d'altitude, andosol et sol d'origine volcanique avec un bon potentiel de ressuage et pour une minorité des sols hydromorphes marqués avec des bandes ou îlots de terrain aux caractéristiques drainantes. Les sols porteurs sont essentiellement des sols au potentiel agronomique faible, et donc intéressants pour installer une production de porcs plein air en complément de revenus.

Le parcours, et notamment le sol, doit être suffisamment sain, d'un bon niveau de ressuage et d'écoulement des eaux de pluie.

Cette combinaison de sols et de pluviométrie constitue un environnement parfaitement adapté au mode d'élevage de porcs plein air.

5.2. Spécificité du produit:

La spécificité du produit est fondée sur:

- sa réputation
- une qualité déterminée par le mode d'élevage en plein air, pour lequel il existe un savoir-faire des éleveurs

a) La réputation

La région Auvergne bénéficie d'une notoriété porcine ancestrale. Déjà, à l'époque des Romains, la viande de porc faisait l'objet de transactions. Jusqu'au début du XX^e siècle, l'Auvergne était traditionnellement l'un des bastions de la production porcine en France. La viande de porc était la base de l'alimentation auvergnate. C'est un mode d'élevage basé sur le plein air comme le rapportent de nombreux écrits dès le XIV^e siècle, les porcs errant dans les champs ou les sous-bois, en quête de nourriture et recevant en complément une pâtée à base de céréales. Cette tradition d'élevage de porcs plein air valorisant les ressources locales est marquée jusqu'au début du XX^e siècle. Il existait par ailleurs une race porcine adaptée au mode d'élevage plein air, aujourd'hui disparue. Les élevages traditionnels ont régressé à partir de 1965. Vers la fin des années 1980, la filière du porc d'Auvergne s'est organisée pour faire reconnaître ce produit.

Aujourd'hui, le porc d'Auvergne est présent dans des manifestations professionnelles ou des salons grand public comme le Sommet de l'élevage à Clermont-Ferrand, le SIRHA à Lyon, ou le Salon international de l'agriculture à Paris. Il apparaît aussi dans de nombreuses revues et médias, locaux ou spécialisés nationaux. En 2008, il a été mis à l'honneur à l'occasion de la 1^{ère} édition nationale du Mois de l'origine et de la qualité, qui a vu récompenser un charcutier traiteur engagé depuis 19 ans dans la filière. En 2009, c'est un autre charcutier de la région parisienne, commercialisant du porc d'Auvergne depuis 10 ans, qui a été récompensé lors de la 2^e édition d'un concours national. Le porc d'Auvergne est également régulièrement mis en valeur par des restaurateurs, qu'ils soient auvergnats (regroupés dans l'association Les Toques d'Auvergne), ou de toute autre région française (PACA, Alsace, Paris...).

b) une qualité déterminée par le mode d'élevage en plein air, pour lequel il existe un savoir-faire des éleveurs

Le porc d'Auvergne est un porc élevé en plein air. En effet, il a accès à un parcours extérieur durant l'engraissement avant abattage (à 182 jours minimum) et bénéficie d'un large espace de 83 m²/porc. Pour le bien-être, la santé et le bon développement de l'animal, le choix du parcours est primordial. Il est fait par l'éleveur qui se base sur la connaissance des sols de son exploitation et des indicateurs type de flore, type de roche. L'éleveur doit également maîtriser la gestion de ce parcours extérieur, qui nécessite un repos entre chaque lot et un réensemencement en herbe si nécessaire.

Le produit obtenu présente une couleur rouge homogène due à un taux de fer héminique (quantité de myoglobine) plus important. Cette couleur est liée au mode d'élevage des porcs d'Auvergne et à l'âge d'abattage. En effet, l'élevage en plein air sur des parcours extérieurs permet un exercice physique plus important que pour une production sans accès au parcours, or la quantité de myoglobine augmente avec l'âge et l'exercice physique des animaux. D'autre part, l'abattage à un âge plus tardif donne une viande plus mûre sur le plan physiologique, qui engendre plus de goût et une meilleure liaison pour les charcuteries et salaisons.

Le produit présente aussi une épaisseur de gras externe un peu plus importante, liée à son adaptation aux conditions de vie en plein air. D'autre part, l'apport d'un aliment riche en céréales ou issues de céréales en période d'engraissement, contribue à l'obtention d'un produit avec un taux d'acides gras essentiels (polyinsaturés) supérieur au standard dans la bardière.

Comme le montrent les résultats d'une enquête auprès des bouchers-charcutiers-restaurateurs, le porc d'Auvergne est apprécié pour sa viande tendre et juteuse, son gras ferme et blanc, sa couleur de viande plus intense, un bon rendement à la cuisson, ses qualités de conservation et son goût plus typé.

Cette appréciation est confirmée par le bilan des analyses sensorielles réalisées sur 10 ans, qui conclut notamment que le porc d'Auvergne présente une impression de gras et une couleur de viande intenses, une odeur et une jutosité également intenses, une texture tendre et une viande au goût typé.

Ainsi depuis 20 ans, le porc d'Auvergne ne cesse de se développer. Sa qualité intrinsèque ainsi que son mode de production spécifique en font un produit apprécié des artisans et des consommateurs. Fin 2008, le porc d'Auvergne était commercialisé auprès de 190 bouchers — charcutiers — restaurateurs répartis sur le territoire national.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

Les hommes ont utilisé leur savoir-faire en matière de production porcine pour innover en renouant avec la tradition auvergnate et utilisé les conditions pédoclimatiques favorables pour développer la production de porcs d'Auvergne en plein air.

En effet, l'aire géographique, de par ses conditions pédoclimatiques, est tout à fait propice au mode d'élevage en plein air, lequel y est historiquement pratiqué. Les éleveurs font montre d'un savoir-faire en matière de choix et de gestion des parcours, qui s'appuie sur leur connaissance fine du milieu géographique.

Ainsi, le mode de production plein-air, lié au savoir-faire des éleveurs et permis par les conditions pédoclimatiques de l'aire, engendre une qualité de viande spécifique, notamment par sa couleur rouge, confirmée par la teneur en fer héminique élevée, et une épaisseur de gras externe un peu plus importante. Ces éléments témoignent de viandes plus matures, en lien avec le mode d'élevage en plein air et l'âge d'abattage plus tardif des animaux, qui ont un goût typé.

Le porc d'Auvergne, issu d'une longue tradition porcine, est systématiquement associé à son territoire à chaque fois qu'il est évoqué, et ce depuis plusieurs décennies. Participations à des salons, attribution de récompenses et mises en valeur culinaires, témoignent de sa reconnaissance par les artisans et les consommateurs.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPorcDAuvergne.pdf>
